Istruzioni per l'uso

Εγχειρίδιο Χρήσης



Egregio cliente,

innanzitutto La desideriamo ringraziare per aver scelto il nostro prodotto. Siamo praticamente sicuri che rimarrete soddisfatti di questo moderno, funzionale e pratico forno a microonde, fabbricato utilizzando materiali di prima qualità.

La invitiamo a leggere con attenzione le presenti istruzioni per l'uso che Le permetteranno di ottenere i massimi risultati di prestazione dal forno acquistato.

CONSERVARE CON CURA QUESTE ISTRUZIONI PER L'USO NEL CASO DOVESSE RENDERSI NECESSARIO CONSULTARLE DI NUOVO.

Conservare queste istruzioni per l'uso sempre a portata di mano e consegnarle ad un eventuale futuro utilizzatore al quale si è ceduto l'apparecchio!

Il Suo contributo alla salvaguardia dell'ambiente

Smaltimento dell'imballaggio 

L'imballaggio è contrassegnato dal logo "Punto Verde".

Utilizzare i contenitori appositi per smaltire tutti i materiali dell'imballaggio come cartone, polistirolo espanso e pellicole protettive. Si assicura così il riciclaggio dei materiali d'imballaggio.

Smaltimento di apparecchiature dismesse



La norma europea 2002/96/EC su apparecchi elettrici ed elettronici dismessi (WEEE**, Waste Electrical and Electronic Equipment**) vieta lo smaltimento di elettrodomestici come rifiuti residuali.

Gli apparecchi in disuso devono pertanto essere recuperati separatamente dagli altri rifiuti per ottimizzare la percentuale di recupero e riciclaggio dei materiali di cui sono composti e per evitare possibili danni alla salute delle persone e all'ambiente. Il simbolo del cassonetto barrato deve essere applicato su tutti i prodotti per sottolineare che devono essere smaltiti separatamente.

L'utilizzatore deve mettersi in contatto con gli enti locali competenti o con i nostri punti vendita per informarsi sul luogo di raccolta di vecchi elettrodomestici più vicino.

Prima di procedere allo smaltimento rendere sicuro l'apparecchio, staccando il cavo di alimentazione, tagliandolo e smaltendolo quindi, a sua volta, adeguatamente.

Indice

Istruzioni di montaggio

Prima dell'installazione

Assicurarsi che la tensione di alimentazione indicata sulla targhetta dati corrisponda a quella della vostra rete elettrica.

Aprire lo sportello, rimuovere **tutti gli accessori** e il materiale d'imballaggio.

Non rimuovere la copertura di mica applicata sulla superficie superiore del vano cottura. Questa copertura evita che il grasso e i resti di cottura danneggino il generatore di microonde.

Attenzione! Il frontale dell'apparecchio potrebbe essere ricoperto da un **film protettivo**. Rimuovere la protezione con cautela prima della prima messa in funzione, iniziando a staccarla partendo dal basso.

Assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato. Verificare che lo sportello si chiuda correttamente e che la parete interna dello sportello, così come il frontale del vano interno, non siano danneggiati. In presenza di danni informare il Servizio Assistenza Tecnica.

NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO se il cavo d'alimentazione o la spina dovessero essere danneggiati, se l'apparecchio non dovesse funzionare correttamente, se si dovesse essere danneggiato o se dovesse essere caduto. In tal caso mettersi in contatto con il Servizio Assistenza Tecnica.

Appoggiare l'apparecchio su una superficie piana e stabile. L'apparecchio non deve essere messo nelle vicinanze di radiatori, radio e televisori.

Durante l'installazione assicurarsi che il cavo di alimentazione non entri mai in contatto con umidità, oggetti appuntiti e con il lato posteriore dell'apparecchio, le cui elevate temperature lo potrebbero danneggiare.

Attenzione! Sistemare l'apparecchio in modo da poter raggiungere con facilità la spina.

Impianto elettrico

Impianto elettrico deve essere effettuato da un elettricista qualificato in conformità alla normativa in vigore.

Prima di collegare il forno a microonde alla rete elettrica, controllare che la tensione e frequenza corrisponde a quello che è indicato sulla targhetta segnaletica situata nella cavità anteriore, e sul certificato di garanzia, che dovrebbero essere tenuti insieme con questo manuale.

Il collegamento elettrico viene effettuato tramite presa (dove accessibile) o tramite un interruttore monopolare, che è adatto per l'intensità di essere tollerata e che ha un minimo di 3mm divario tra i suoi contatti, al fine di garantire disconnessione in caso di emergenza o per la pulizia delle microonde .
Il collegamento dovrebbe includere corretta messa a terra, nel rispetto delle norme vigenti.

ATTENZIONE! IL PRESENTE APPARECCHIO DEVE ESSERE ASSOLUTAMENTE COLLEGATO A TERRA.

Se il cavo flessibile collegato al microonde ha bisogno di essere cambiato, dovrebbe essere sostituito da un funzionario nel centro servizio post vendita, poiché richiede attrezzatura specializata.

Il produttore e il rivenditore declinano ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose, dovuti alla mancata osservanza delle presenti istruzioni di montaggio.

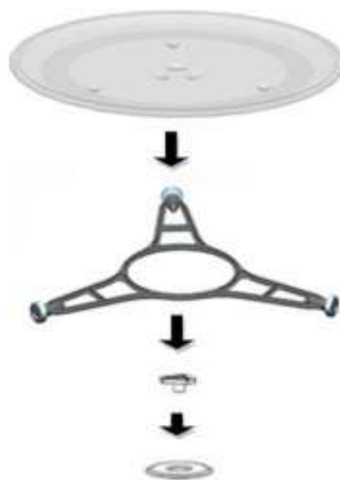
Il produttore e il rivenditore declinano ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose, dovuti alla mancata osservanza delle presenti istruzioni di montaggio.

Dopo l'installazione

L'apparecchio funziona solo quando lo sportello è perfettamente chiuso.

Pulire il vano cottura e gli accessori prima del primo impiego attenendosi alle indicazioni di pulizia riportate al capitolo "Pulizia e manutenzione".

Inserire il perno al centro del vano cottura ed appoggiare l'anello di scorrimento e il piatto girevole in modo che scatti. Ogni qual volta venga utilizzato il forno a microonde, è necessario che sia il piatto girevole sia gli appositi accessori siano correttamente disposti all'interno del vano cottura. **Il piatto girevole può ruotare in tutte e due le direzioni.**



Durante l'installazione attenersi a quanto contenuto nelle istruzioni allegate.

Avvertenze di sicurezza



- **Attenzione!:** Non utilizzare il vassoio di cottura con funzione microonde o funzione combinazione microonde.
- **Attenzione!** Non lasciare il forno a microonde incustodito, specialmente se vengono utilizzati recipienti di carta, plastica o altri materiali combustibili, perché potrebbero carbonizzarsi ed infiammarsi. PERICOLO D'INCENDIO!
- **Attenzione!** Se si dovessero notare fumo o fiamme all'interno del vano cottura, lasciare chiuso lo sportello in modo da soffocare le eventuali fiammate. Spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina dalla presa elettrica o disattivare il circuito di alimentazione dell'apparecchio.
- **Attenzione!** Non riscaldare alcool puro o bevande alcoliche nel forno a microonde. PERICOLO D'INCENDIO!
- **Attenzione!** Non riscaldare liquidi o altri alimenti in contenitori chiusi, perché potrebbero esplodere facilmente.
- **Attenzione!** Questo apparecchio non è adatto all'utilizzo da parte di persone (compresi i bambini) con capacita fisiche, sensoriali o mentali ridotte. Gli utenti che manchino di esperienza e conoscenza dell'apparecchio oppure ai quali non siano state date istruzioni relative all'utilizzo dell'apparecchio dovranno essere soggette alla supervisione da parte di una persona responsabile della loro sicurezza. E' necessario vigilare sui bambini per assicurare che non giochino con l'apparecchio.
- **Attenzione!** Se l'apparecchio ha una modalità di funzionamento combinato (microonde combinate ad altre funzioni) non permettere ai bambini di utilizzare il forno senza sorveglianza, perché il forno raggiunge temperature molto elevate.
- **Attenzione!** L'apparecchio non deve essere utilizzato se
  - lo sportello non si chiude correttamente,
  - le cerniere dello sportello sono danneggiate,
  - le superfici di contatto tra sportello e frontale sono danneggiate,
  - il vetro dello sportello è danneggiato,
  - nel vano cottura si creano spesso scintille senza che siano presenti oggetti metallici.
- L'apparecchio può essere **di nuovo utilizzato**, solo dopo che è stato riparato da un tecnico del Servizio Assistenza.
- Durante l'uso, l'apparecchiatura si scalda notevolmente. Occorre fare attenzione a non toccare le resistenze all'interno del forno.
- Attenzione: le parti accessibili possono scaldarsi notevolmente durante l'uso. Tenere lontani i bambini dall'apparecchiatura.
- Non utilizzare detergenti solidi abrasivi o raschietti metallici acuminati per pulire il cristallo dello sportello del forno, poiché possono scalfirne la superficie, con conseguente possibilità di scheggiatura del cristallo.

Prudenza!

- **Riscaldare le pappe per neonati sempre in biberon o bottiglie senza coperchio e senza tettarella. Dopo aver riscaldato il cibo del bambino, mescolarlo o agitarlo bene in modo che il calore si distribuisca uniformemente. Controllare quindi la temperatura della pietanza prima di somministrargliela. PERICOLO DI SCOTTATURE!**
- Per evitare che, **durante il riscaldamento di piccole quantità di cibo**, gli alimenti si riscaldino troppo e magari si infiammino, non selezionare tempi di riscaldamento o livelli di potenza troppo elevati. Il pane, per esempio, può bruciarsi dopo soli 3 minuti se viene impostata una potenza troppo alta.
- Utilizzare la funzione grill soltanto per gratinare. Controllare puntualmente il forno. Se si utilizza la modalità di funzionamento combinato per il grill, fare attenzione al tempo.
- Non incastrare mai il cavo di alimentazione di altri apparecchi elettrici nello sportello dell'apparecchio quando caldo. Potrebbe danneggiarsi l'isolamento del cavo. **Pericolo di cortocircuito!**



Fare attenzione quando si riscaldano alimenti liquidi!

Quando si estraggono dal forno alimenti liquidi (p.e. acqua, caffè, the, latte, ecc.) che stanno per raggiungere il punto di bollitura, si corre il rischio che trabocchino. PERICOLO DI FERIMENTI E SCOTTATURE!

Per evitare un tale inconveniente, mettere un cucchiaino o una bacchetta di vetro nel recipiente che li contiene.

Avvertenze di sicurezza

Questo apparecchio è destinato solo ad uso domestico!

Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di pietanze.

Attenendosi alle istruzioni per l'uso, si evitano danni all'apparecchio e non si creano situazioni pericolose.

- Prima di mettere in funzione il forno, assicurarsi che il **perno**, **l'anello di scorrimento** e il relativo **piatto girante** si trovino nel vano cottura.
- **Non accendere mai il forno a microonde se vuoto.** In assenza di vivande al suo interno, il forno può sovraccaricarsi: PERICOLO DI DANNI!
- Inserire un bicchiere d'acqua nel forno **per verificarne la programmazione.** L'acqua assorbe le microonde e l'apparecchio non si danneggia.
- Non coprire o intasare i fori e le fessure d'aerazione.
- Utilizzare solo **recipienti adatti al microonde**. Prima di utilizzare stoviglie e recipienti nel forno, verificarne l'idoneità (vedi capitolo "Stoviglie adatte al microonde").
- **Non rimuovere la copertura di mica** applicata sulla superficie superiore del vano cottura. Questa copertura evita che il grasso e i resti di cottura possano danneggiare il generatore del microonde.
- Non conservare nessun tipo di **oggetti infiammabili** nel forno perché si potrebbero incendiare, se si dovesse accendere l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio come **dispensa**.
- Non riscaldare **uova con guscio** o **uova sode intere** nel forno a microonde, perché potrebbero esplodere.
- Non utilizzare il forno per **friggere in olio,** perché non è possibile controllare la temperatura dell'olio sotto l'influsso delle microonde.
- **Per evitare di scottarsi**, indossare sempre guanti da cucina per inserire o estrarre i contenitori dal forno e per toccare il vano cottura.
- **Non appoggiarsi e non sedersi sullo sportello del forno aperto**. Si potrebbero danneggiare specialmente le cerniere. Lo sportello resiste ad un carico di massimo 8 kg.
- **Il piatto girevole e le griglie possono resistere ad un carico massimo di 8 kg.** Se non si desidera danneggiare l'apparecchio, non superare mai i suddetti valori di carico.

Pulizia

- **Attenzione!** Il forno a microonde deve essere pulito regolarmente rimuovendo tutti i resti di cottura (vedi capitolo "Pulizia e manutenzione"). Se il forno non viene mantenuto pulito correttamente, la sua superficie si potrebbe danneggiare, **riducendo così i tempi di durata dell'apparecchio e creando, eventualmente, situazioni pericolose.**
- Le superfici di contatto dello sportello (frontale del vano cottura e lato interno dello sportello) devono essere mantenute sempre pulite, al fine di garantire il perfetto funzionamento del forno.
- Attenersi a quanto contenuto al capitolo "Pulizia e manutenzione".

In caso di riparazione

- **Attenzione – emissione di microonde! Non aprire l'involucro dell'apparecchio.** Qualsiasi tipo di riparazione o lavoro di manutenzione eseguito da personale non autorizzato dal produttore, potrebbe essere pericoloso.
- Se il cavo di alimentazione dovesse essere danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un rappresentante autorizzato o da un tecnico specializzato, per evitare situazioni pericolose e perché sono necessari utensili speciali.
- Lavori di riparazione e manutenzione, soprattutto su componenti sotto tensione, devono essere eseguiti esclusivamente da un tecnico autorizzato dal produttore.

I vantaggi delle microonde

Nelle normali cucine il calore generato dalle resistenze di riscaldamento o dal bruciatore a gas penetra lentamente nella pietanza dall'esterno verso l'interno. La perdita di calore provocata dal riscaldamento dell'aria, dei componenti del forno e dei recipienti è pertanto molto elevata.

Negli apparecchi a microonde, invece, è il cibo stesso che si riscalda e il calore viene quindi trasportato dall'interno verso l'esterno. In questo modo il calore non viene disperso nell'aria, sulle pareti del vano cottura o del recipiente (sempre che questo sia adatto al microonde); vengono riscaldate infatti solo le pietanze.

Gli apparecchi a microonde presentano quindi i seguenti vantaggi:

1. Tempi di cottura ridotti: circa ¾ di tempo in meno rispetto a quello necessario per una cottura convenzionale.
2. Velocissimo scongelamento di alimenti: diminuisce la possibilità che si formino batteri.
3. Risparmio energetico.
4. Mantenimento del valore nutritivo dell'alimento grazie alla riduzione del tempo di cottura.
5. Di facile pulizia.

Funzionamento del forno a microonde

Nell'apparecchio a microonde è presente un tubo termoionico, il cosiddetto magnetron, che trasforma la corrente elettrica in onde elettromagnetiche (in microonde). Queste onde elettromagnetiche vengono trasportate all'interno dell'apparecchio da un conduttore a onde e sono distribuite da uno spanditore metallico o da un piatto girevole.

All'interno dell'apparecchio le microonde si espandono in tutte le direzioni, vengono riflesse dalle pareti metalliche e penetrano uniformemente nelle pietanze.

Perché gli alimenti si riscaldano

Gli alimenti sono composti prevalentemente d'acqua, le cui molecole sono messe in movimento dalle microonde.

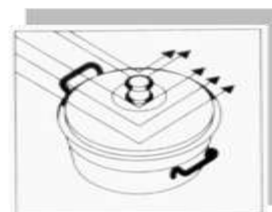
L'attrito che si forma tra le molecole produce calore, il quale aumenta la temperatura dell'alimento, lo scongela, lo cucina o lo riscalda.

Poiché il calore viene generato all'interno dell'alimento:

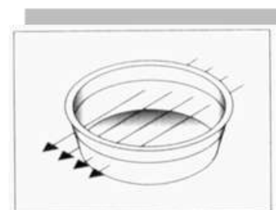
- diventa possibile cucinarlo senza aggiunta, o con un'aggiunta minima, di liquidi o grassi;
- i tempi di scongelamento, riscaldamento o cottura nel forno a microonde sono minori rispetto a quelli necessari con un forno tradizionale,
- le vitamine, i minerali e le sostanze nutritive rimangono intatti;
- il colore naturale e il sapore della pietanza non sono soggetti a variazioni.

Le microonde possono penetrare in recipienti di porcellana, vetro, cartone o plastica, ma non in quelli di metallo. Non utilizzare pertanto recipienti di metallo o con elementi in metallo nel forno a microonde.

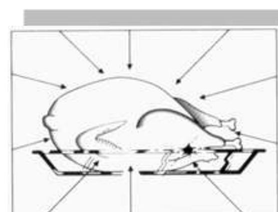
Le microonde vengono riflesse dal metallo...



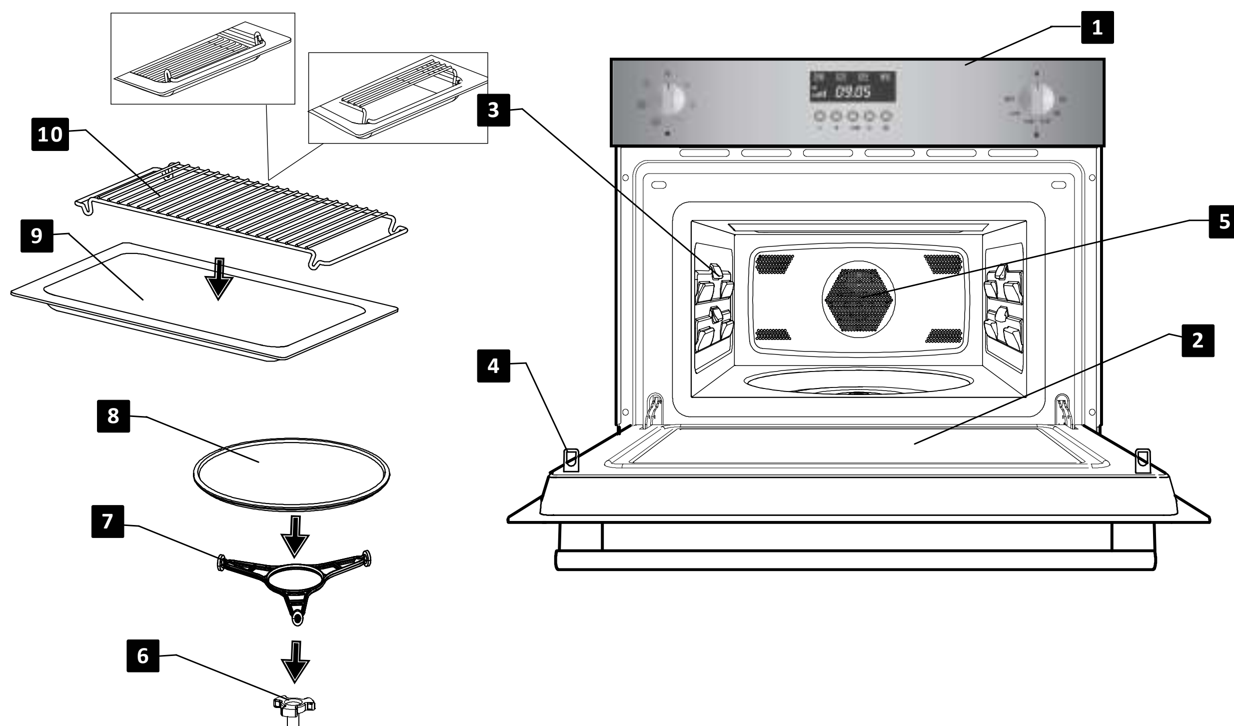
... penetrano nei recipienti di vetro e porcellana...



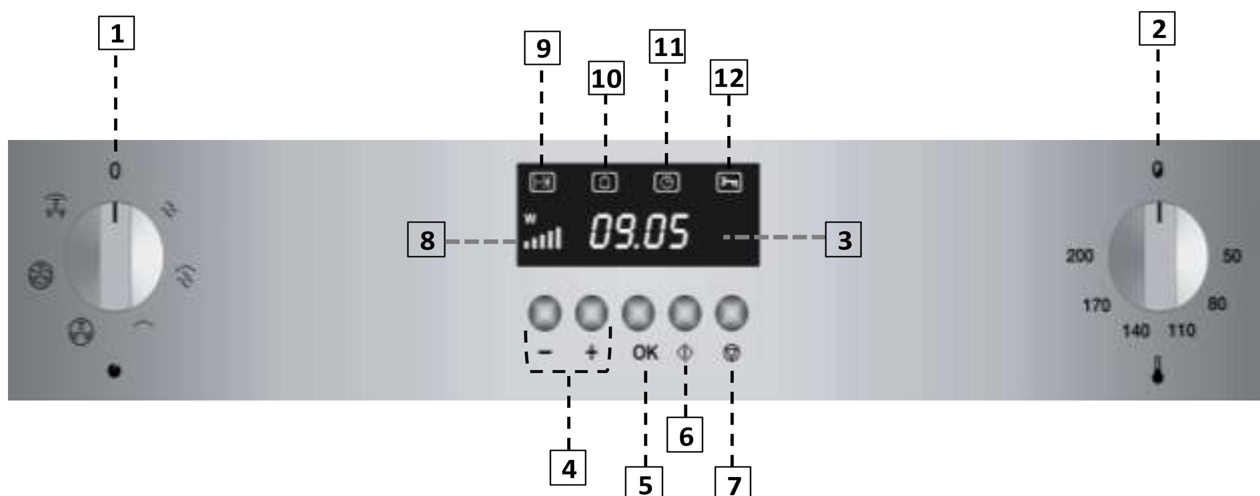
... e vengono quindi assorbite dal cibo.



Descrizione del forno



1	Pannello di controllo	6	Anello piatto girevole
2	Vetro dello sportello	7	Anello piatto girevole
3	Supporti laterali	8	Piatto girevole
4	Fermi	9	Vassoio di vetro
5	Aria calda	10	Rastrelliera rettangolare

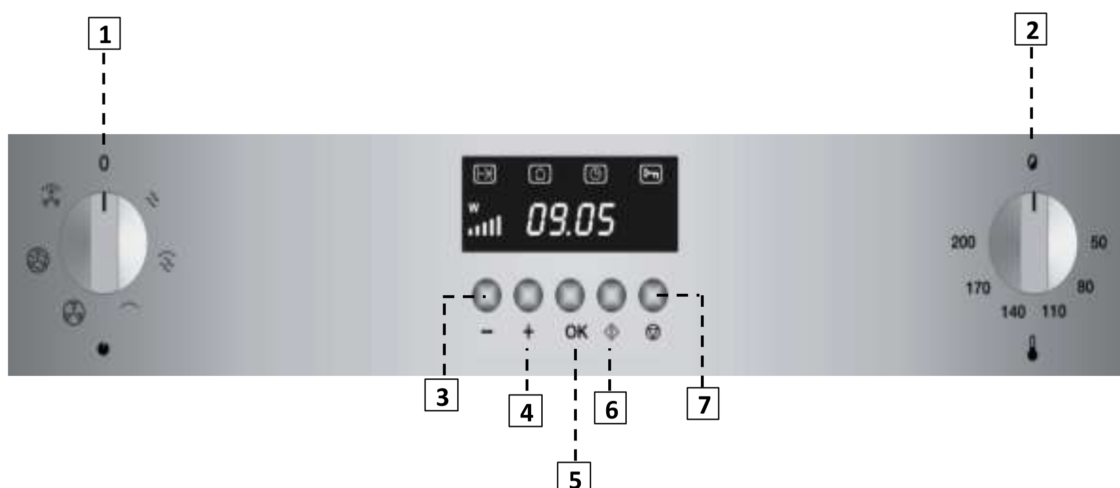


1. Selettore di funzione
2. Termostato
3. Display
4. Tasti “+” e “-”
5. Tasto OK
6. Tasto Start
7. Tasto Stop
8. Spia livello di potenza
9. Spia tempo di funzionamento
10. Spia scongelamento
11. Spia orologio
12. Spia blocco bambini

Impostazioni di base

Impostazione dell’orologio

Dopo aver collegato per la prima volta il forno a microonde o dopo un’interruzione di corrente, il display dell’orologio lampeggerà per indicare che l’ora visualizzata non è corretta. Prima di utilizzare il forno a microonde, regolare l'orologio seguendo la procedura descritta qui di seguito, ma partendo dal punto 3.

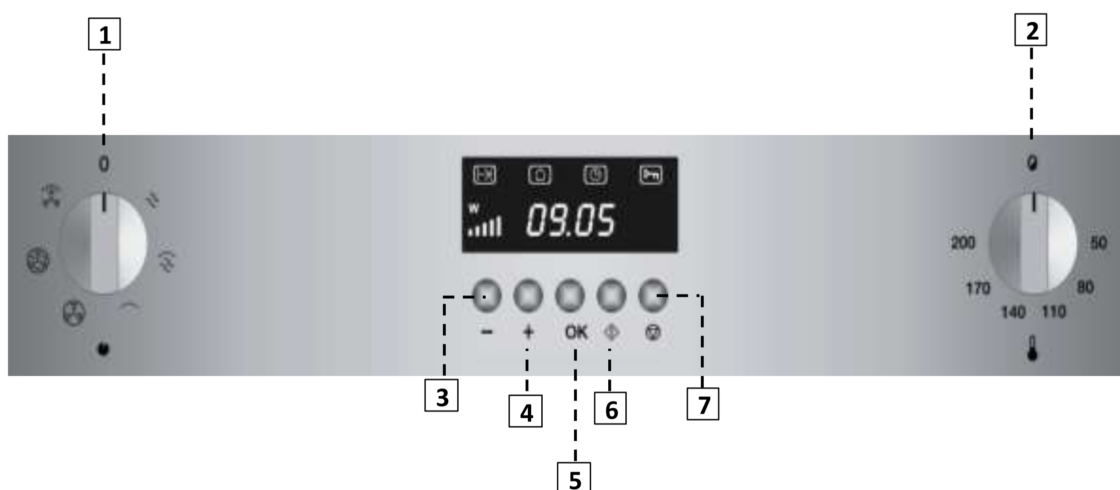


Per impostare l’orologio, procedere come segue:

1. Premere il tasto “**+**” **(4)** finché la **spia dell'orologio** comincia a lampeggiare.
2. Premere il **tasto OK (5)**.
3. Premere i tasti “**+**” **(4)** e “**-**” **(3)** per impostare l’ora esatta.
4. Premere il tasto **OK (5)** per confermare l'ora. I numeri che indicano i minuti cominceranno a lampeggiare.
5. Premere i tasti “**+**” **(4)** e “**-**” **(3)** per impostare i minuti esatti.
6. Per terminare, premere nuovamente il tasto **OK (5)**.

Nascondere o visualizzare l'orologio

Se non si desidera visualizzare l'orologio è possibile nasconderlo.

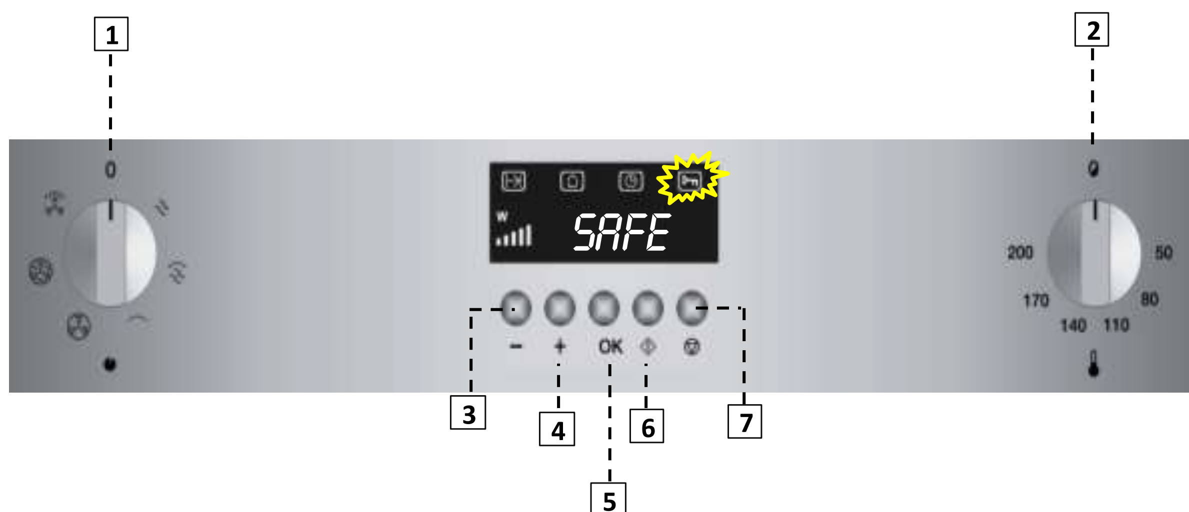


1. Premere i tasti “**+**” **(4)** e “**-**” **(3)** simultaneamente per 3 secondi. I puntini che separano le ore dai minuti continueranno a lampeggiare, mentre il resto del display dell’orologio verrà nascosto.
2. Se si desidera visualizzare nuovamente l'orologio, premere ancora “**+**” **(4)** e “**-**” **(3)** simultaneamente per 3 secondi.

Impostazioni di base

Blocco bambini

È possibile bloccare il funzionamento del forno (per evitare, ad esempio, che venga utilizzato dai bambini).

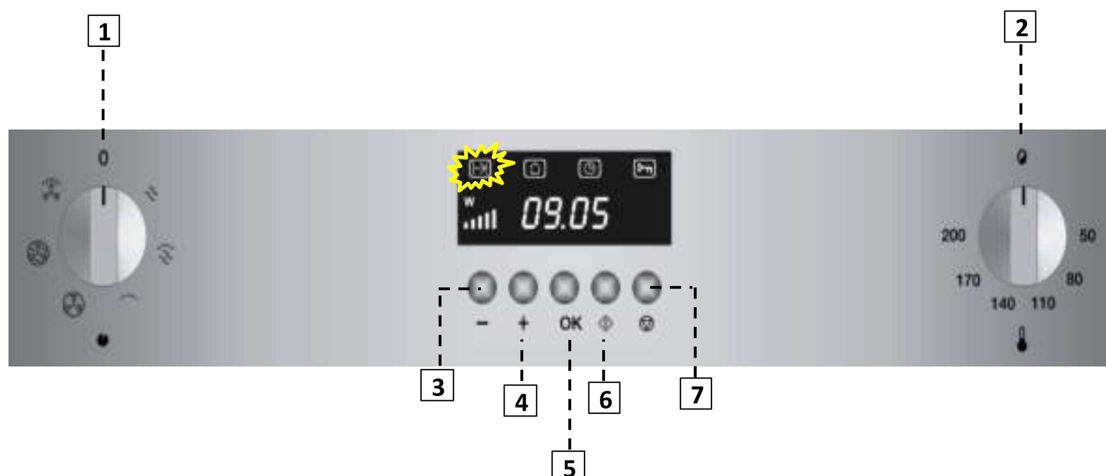


1. Per bloccare il forno, premere il tasto **Stop (7)** per 3 secondi. Quando si preme un tasto, sul display appare il simbolo di una chiave e il forno non funziona.
2. Per sbloccare il forno, premere nuovamente il tasto **Stop (7)** per 3 secondi.

Funzioni di base

Microonde

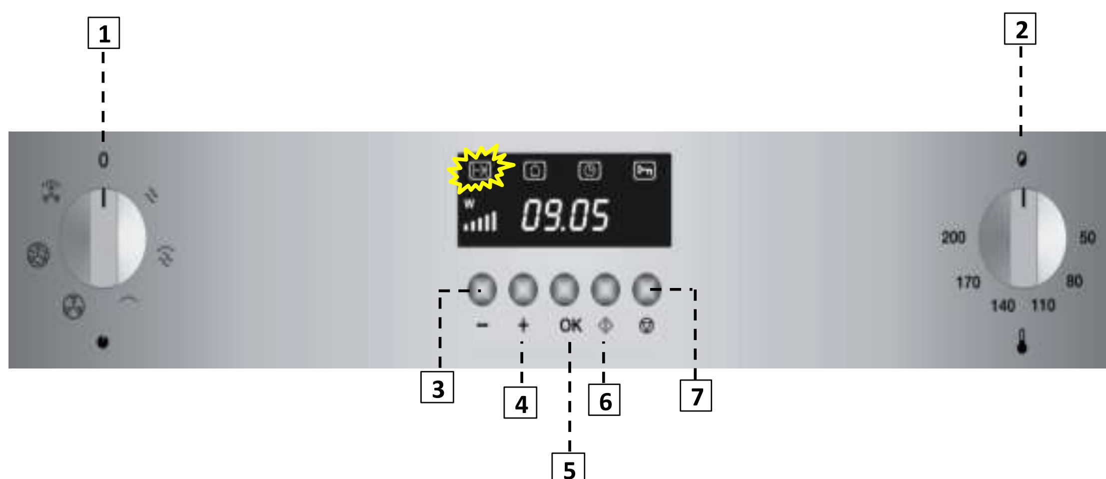
Utilizzare questa funzione per cucinare e riscaldare verdure, patate, riso, pesce e carne.



1. Ruotare il **selettore di funzione** sulla posizione corrispondente alla funzione microonde.
2. La **spia del tempo di funzionamento** lampeggia.
3. Premere il **tasto OK (5)**.
4. Utilizzando i tasti "**+**" **(4)** e "**-**" **(3)** impostare il tempo di funzionamento desiderato.
5. Premere il **tasto OK (5)**.
6. La **spia del livello di potenza** comincerà a lampeggiare.
7. Utilizzando i tasti "**+**" **(4)** e "**-**" **(3)** impostare il livello di potenza del microonde necessario.
8. Premere il **tasto OK (5)**.
9. Premere il **tasto Start (6)**. Il forno comincerà a funzionare.

Grill

Utilizzare questa funzione per dorare velocemente gli alimenti.

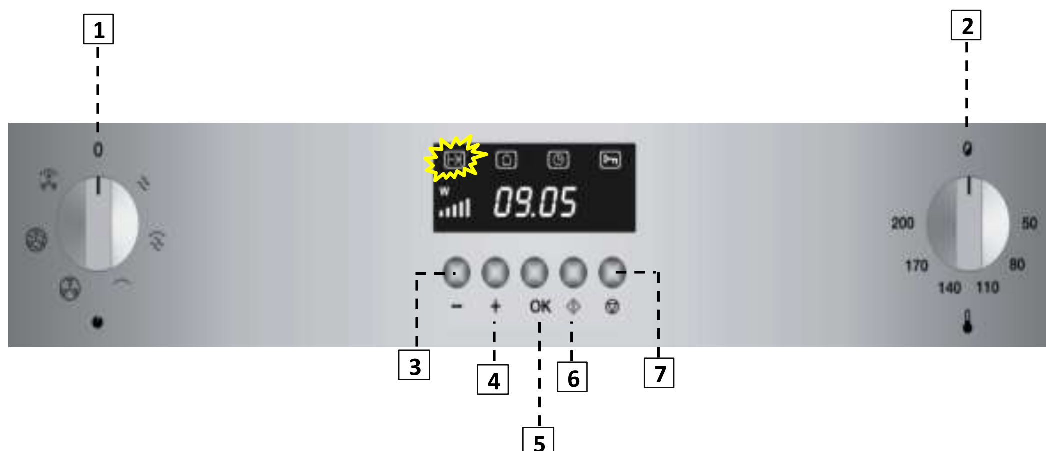


1. Ruotare il **selettore di funzione (1)** sulla posizione corrispondente alla funzione grill .
2. La **spia del tempo di funzionamento** e il **display** cominciano a lampeggiare.
3. Con i tasti "**+**" **(4)** e "**-**" **(3)** impostare il tempo di funzionamento desiderato.
4. Premere il **tasto OK (5)**.
5. Premere il **tasto Start (6)**. Il forno comincerà a funzionare.

Funzioni di base

Microonde + Grill

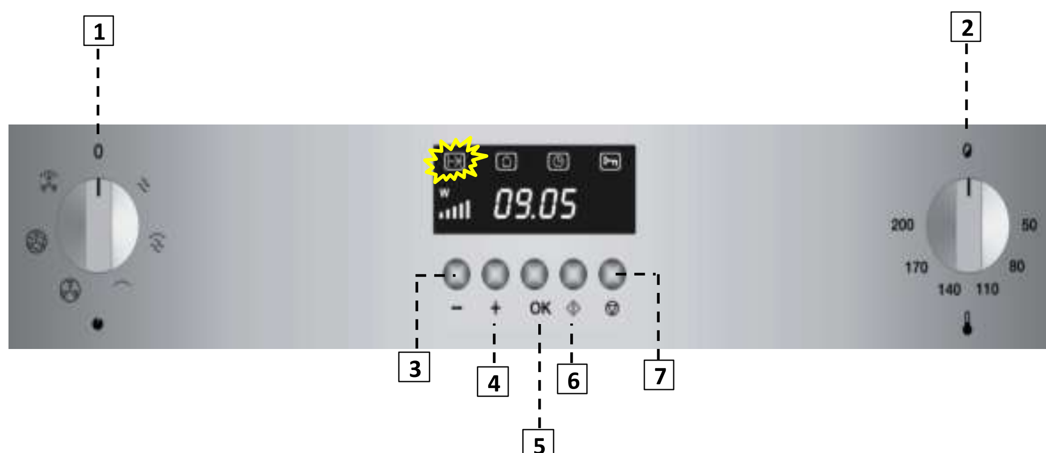
Utilizzare questa funzione per cucinare lasagne, pollame, patate arrosto e cibi tostati.



1. Ruotare il **selettore di funzione (1)** sulla posizione corrispondente alla funzione microonde + grill. 
2. La **spia del tempo di funzionamento** lampeggerà e la **spia del livello di potenza** sarà accesa. Il tempo di funzionamento lampeggerà sul display.
3. Con i tasti "**+**" **(4)** e "**-**" **(3)** impostare il tempo di funzionamento desiderato.
4. Premere il **tasto OK (5)**.
5. La **spia del livello di potenza** comincerà a lampeggiare.
6. Utilizzando i tasti "**+**" **(4)** e "**-**" **(3)** impostare il livello di potenza del microonde necessario.
7. Premere il **tasto OK (5)**.
8. Premere il **tasto Start (6)**. Il forno comincerà a funzionare.

Aria calda

Utilizzare questa funzione per la cottura tradizionale degli alimenti.

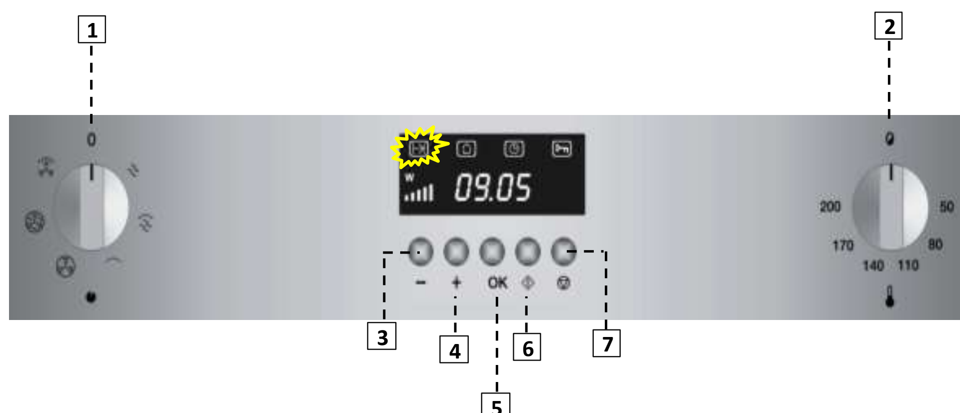


1. Ruotare il **selettore di funzione** sulla posizione corrispondente alla funzione Aria calda. 
2. La **spia del tempo di funzionamento** e il **display** cominciano a lampeggiare.
3. Con i tasti "**+**" **(4)** e "**-**" **(3)** impostare il tempo di funzionamento desiderato.
4. Premere il **tasto OK (5)**.
5. Selezionare la temperatura del forno desiderata usando la manopola del **termostato (2)**.
6. Premere il **tasto Start (6)**. Il forno comincerà a funzionare.

Funzioni di base

Microonde + Aria calda

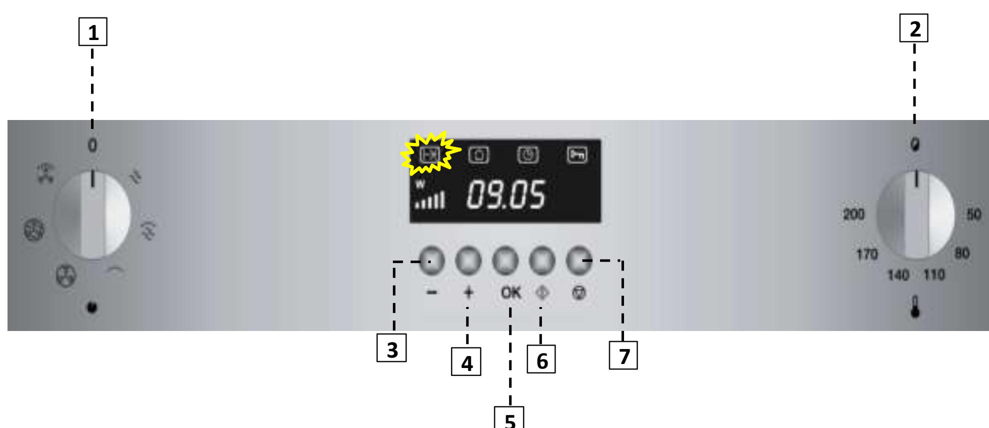
Utilizzare questa funzione per una cottura più rapida.



1. Ruotare il **selettore di funzione (1)** sulla posizione corrispondente alla funzione Microonde + Aria calda .
2. La **spia del tempo di funzionamento** lampeggerà e la **spia del livello di potenza** sarà accesa. Il tempo di funzionamento lampeggerà sul display.
3. Con i tasti "**+**" **(4)** e "**-**" **(3)** impostare il tempo di funzionamento desiderato.
4. Premere il **tasto OK (5)**.
5. La **spia del livello di potenza** comincerà a lampeggiare.
6. Con i tasti "**+**" **(4)** e "**-**" **(3)** impostare il livello di potenza del microonde desiderato.
7. Premere il **tasto OK (5)**.
8. Selezionare la temperatura del forno desiderata usando la manopola del **termostato (2)**.
9. Premere il **tasto Start (6)**. Il forno comincerà a funzionare.

Grill + ventola

Utilizzare questa funzione per cuocere uniformemente gli alimenti e allo stesso tempo ottenere una doratura.

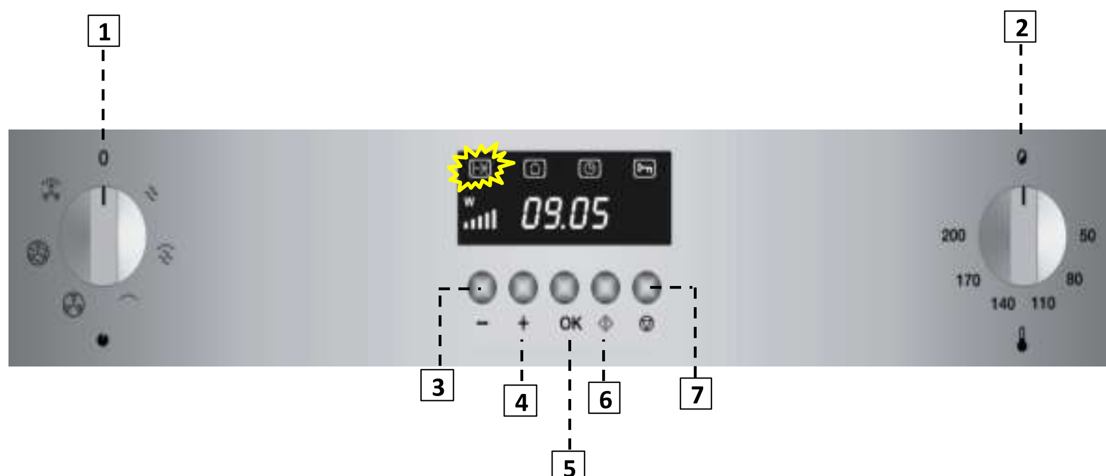


1. Ruotare il **selettore di funzione (1)** sulla posizione corrispondente alla funzione grill + ventola. 
2. La **spia del tempo di funzionamento** e il **display** cominciano a lampeggiare.
3. Con i tasti "+" **(4)** e "-" **(3)**, impostare il tempo di funzionamento desiderato.
4. Premere il **tasto OK (5)**.
5. Premere il **tasto Start (6)**. Il forno comincerà a funzionare.

Funzioni di base

Scongelamento automatico

Questa funzione è utilizzata per scongelare automaticamente carni, pollame, pesce, verdure e pane.



1. Ruotare il **selettore di funzione (1)** sulla posizione corrispondente alla funzione microonde. 
2. La **spia del tempo di funzionamento** lampeggia.
3. Premere il **tasto OK (5)**.
4. Utilizzando i tasti “**+**” **(4)** e “**-**” **(3)** impostare il tempo di funzionamento desiderato.
5. Premere il **tasto OK (5)**.
6. La **spia del livello di potenza** comincerà a lampeggiare.
7. Utilizzando i tasti “**+**” **(4)** e “**-**” **(3)** impostare il livello di potenza delle microonde necessarie.
8. Premere il **tasto OK (5)**.
9. Premere il **tasto Start (6)**. Il forno comincerà a funzionare.

Quando il forno è in funzione...

Interruzione di un procedimento di cottura

Il procedimento di cottura può essere interrotto in un qualsiasi momento premendo il tasto **START/STOP** o aprendo lo sportello del forno.

Automaticamente

- **non vengono più irradiate le microonde,**
- si disattiva il grill, che **rimane però molto caldo (pericolo di scottature!)**,
- si blocca il timer e sul **display** viene visualizzato il tempo di cottura rimanente.

A questo punto diventa possibile

1. girare o mescolare le pietanze per rendere uniforme il procedimento di cottura,
2. modificare i parametri del procedimento,

Chiudere lo sportello e premere il tasto **START/STOP** per riavviare il procedimento di cottura.

Modifica dei parametri

La funzione e la temperatura può essere modificata quando il forno è operativo o quando il processo di cottura è stato interrotto semplicemente girando la manopola alle nuove temperature impostati.

Per cambiare il livello di potenza e tempo di funzionamento, si prega di procedere nel seguente modo:

- Premere il tasto “+” e “-” per cambiare direttamente il tempo di cottura.
- Premere il tasto **OK** per convalidare cambiamento della potenza. Il livello di potenza indicatore luminoso inizierà a lampeggiare.
- Premere il tasto “+” e “-” per cambiare il livello di potenza.
- Premere il tasto **OK.**

Annullare un procedimento di cottura

Se si desidera annullare il processo di cottura, ruotare il selettore di funzione fino a zero o premere il tasto STOP due volte.

Termine di un procedimento di cottura

Quando è trascorso il tempo impostato, il forno emette un segnale acustico e il display mostra FINE.

Se hai finito il processo di cottura, ruotare il selettore di funzione e il termostato a zero.

Scongelare

Indicazioni generali di scongelamento

1. Per scongelare gli alimenti utilizzare solo stoviglie adatte alle microonde (porcellana, vetro o plastica idonea).
2. La funzione "Scongelamento in base al peso" e i valori indicati nelle tabelle si riferiscono allo scongelamento di cibi crudi.
3. La durata dello scongelamento dipende dalla quantità e dalla spessore dell'alimento. Dato da considerare quando si preparano gli alimenti prima di metterli nel congelatore. Si consiglia quindi di suddividere gli alimenti in piccole porzioni a seconda della grandezza del recipiente.
4. Distribuire gli alimenti all'interno del vano cottura in modo che le parti più grosse (p.e. di pesce o le cosce di pollo) siano rivolte verso l'esterno. Le parti più sottili possono essere protette ricoprendole con una pellicola d'alluminio. **Importante:** la pellicola di alluminio non deve toccare le pareti del forno, perché potrebbero altrimenti formarsi delle scintille.
5. I pezzi più spessi devono essere girati più volte.
6. Distribuite gli alimenti surgelati il più uniformemente possibile nel forno, perché le parti più sottili si scongelano più velocemente di quelle più spesse.
7. Gli alimenti più ricchi di grassi, come p.e. il burro, il formaggio morbido o la panna, non devono essere scongelati completamente, perché il loro scongelamento viene proseguito a temperatura ambiente. Mescolare la panna congelata prima dell’uso.
8. Il pollame deve essere appoggiato su un piatto ribaltato per permettere il deflusso del liquido che si forma durante lo scongelamento.
9. Il pane deve invece essere arrotolato in un tovagliolo per evitare che si secchi troppo.
10. Girare gli alimenti non appena il forno emette un segnale acustico e a display viene visualizzato: turn.
11. Togliere gli alimenti surgelati dalla loro confezione e non dimenticarsi di rimuovere le clip metalliche. Se gli alimenti dovessero essere contenuti in vaschette adatte al surgelamento e alla cottura o riscaldamento a microonde, è necessario rimuoverne solo il coperchio. In caso contrario appoggiare le pietanze in recipienti adatti alle microonde.
12. Il liquido che si forma, soprattutto durante lo scongelamento di pollame, deve essere buttato via e non deve assolutamente entrare in contatto con gli altri alimenti.
13. Non dimenticarsi che la funzione di scongelamento prevede anche un tempo di riposo durante il quale l'alimento si scongela completamente.

Scongelare

Per scongelare gli alimenti occorre selezionare la funzione forno a microonde con uno dei seguenti livelli di potenza:

Posizione	Livello di potenza	Potenza
	Scongelare Mantenimento in caldo	200 W
	Scongelare	400 W

Nella seguente tabella sono indicati i tempi necessari per lo scongelamento di diversi alimenti in base al loro peso e i rispettivi tempi di riposo (utili per la distribuzione uniforme del calore nelle vivande); le indicazioni sono seguite da alcuni consigli utili.

Alimenti	Peso (g)	Tempo di scongelamento (min.)	Tempo di riposo (min.)	Consigli
Pezzo di carne intera, maiale, manzo, vitello, selvaggina	100	2-3	5-10	Girare una volta
	200	4-5	5-10	Girare una volta
	500	10-12	10-15	Girare 2 volte
	1000	21-23	20-30	Girare 2 volte
	1500	32-34	20-30	Girare 2 volte
	2000	43-45	25-35	Girare 3 volte
Spezzatino	500	8-10	10-15	Girare 2 volte
	1000	17-19	20-30	Girare 3 volte
Carne macinata	100	2-4	10-15	Girare 2 volte
	500	10-14	20-30	Girare 3 volte
Salciccia arrosto	200	4-6	10-15	Girare una volta
	500	9-12	15-20	Girare 2 volte
Pollame intero o a pezzi	250	5-6	5-10	Girare una volta
Pollo	1000	20-24	20-30	Girare 2 volte
Pollastrello	2500	38-42	25-35	Girare 3 volte
Filetto di pesce	200	4-5	5-10	Girare una volta
Trota	250	5-6	5-10	Girare una volta
Granchio	100	2-3	5-10	Girare una volta
	500	8-11	15-20	Girare 2 volte
Frutta	200	4-5	5-10	Girare una volta
	300	8-9	5-10	Girare una volta
	500	11-14	10-20	Girare 2 volte
Pane	200	4-5	5-10	Girare una volta
	500	10-12	10-15	Girare una volta
	800	15-17	10-20	Girare 2 volte
Burro	250	8-10	10-15	
Ricotta	250	6-8	10-15	
Panna	250	7-8	10-15	

Cucinare con le microonde

Attenzione! Leggere attentamente il capitolo "Indicazioni di sicurezza" prima di utilizzare il forno a microonde.

Attenersi alle seguenti indicazioni durante la cottura con le microonde.

- Prima di riscaldare o cucinare alimenti con buccia o pelle (p.e. mele, pomodori, patate, salsicce), bucherellarli affinché non scoppino. Tagliare gli alimenti a pezzi prima di iniziare a cucinarli nel forno.
- Prima di utilizzare un recipiente, assicurarsi che sia adatto alle microonde (vedi capitolo "Stoviglie adatte alle microonde").
- Durante la preparazione di alimenti a basso livello di umidità (p.e. **scongelamento di** pane, cottura di pop-corn, ecc.) avviene una rapida emissione di vapore. Il forno funziona così a vuoto, la pietanza potrebbe bruciarsi e danneggiare così l'apparecchio e il contenitore in cui si trova. Impostare quindi un tempo di preparazione assolutamente necessario e controllare il procedimento.
- Nel forno a microonde non è possibile riscaldare grandi quantità di olio (**friggere**).
- Togliere i **piatti pronti** dalla loro confezione perché questa non è sempre resistente al calore. Attenersi alle istruzioni fornite dal produttore.
- **Se si vogliono mettere nel forno più contenitori**, p.e. delle tazze, disporli uniformemente sul piatto girevole.
- Non chiudere mai i sacchetti di plastica con clip di metallo, utilizzare quelle di plastica. Bucherellare più volte il sacchetto per permettere al vapore di uscirne.
- Assicurarsi che gli alimenti raggiungano **una temperatura di almeno 70°C** durante la loro cottura o riscaldamento.
- Durante la cottura potrebbe formarsi **condensa** sullo sportello del forno ed eventualmente sgocciolare verso il basso. La formazione di condensa è normale ed è ancora più accentuata quando la temperatura ambiente è bassa. La sicurezza del forno non ne viene compromessa. Al termine della cottura asciugare l'acqua di condensa.
- Quando si riscaldano liquidi, utilizzare **contenitori con grandi aperture** che permettano la fuoriuscita del vapore.

Preparare gli alimenti attenendosi alle istruzioni, ai tempi di cottura e ai livelli di potenza indicati nelle tabelle.

Considerare comunque che i valori riportati sono puramente indicativi e che possono essere modificati a seconda dello stato di partenza, della temperatura, dell'umidità e del tipo di alimento da cuocere. Si consiglia di modificare i tempi di cottura e i livelli di potenza in base alle singole necessità. A seconda del tipo di alimento può rendersi necessario prolungare o ridurre i tempi di cottura, o aumentare o diminuire il livello di potenza.

Cottura nel forno a microonde

1. Quanto maggiore la quantità di alimenti, tanto più lungo sarà il tempo di cottura. Ricordarsi sempre che:
   - doppia quantità = durata raddoppiata
   - mezza quantità = durata dimezzata
2. Quanto minore sarà la temperatura, tanto più lunga sarà la durata di cottura.
3. Gli alimenti liquidi si riscaldano più velocemente.
4. La disposizione corretta degli alimenti sul piatto girevole ne facilita la cottura uniforme. Si possono cuocere contemporaneamente alimenti di struttura diversa disponendo quelli più compatti sul bordo del piatto e quelli meno compatti nel suo centro.
5. Lo sportello del forno può essere aperto in qualsiasi momento. L'apparecchio si spegne automaticamente. Il forno rinizia a funzionare dopo che si è richiuso lo sportello e si è premuto di nuovo il tasto START/STOP.
6. La maggior parte degli alimenti deve essere protetta con un coperchio, per poterne mantenere il livello di umidità e il sapore tipico. Il coperchio deve essere adatto alle microonde ed avere dei fori che permettano la fuoriuscita del vapore.

Cucinare con le microonde

Tabelle e consigli – Preparazione delle verdure

Alimenti	Quantità (g)	Quantità di liquido da aggiungere	Potenza (Watt)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Suggerimenti
Cavolfiore Broccoli Funghi	500 300 250	100 ml 50 ml 25 ml	800 800 800	9-11 6-8 6-8	2-3 2-3 2-3	Dividere in rosette. Tagliare a fette. Con coperchio.
Piselli e carote, carote surgelate	300 250	100 ml 25 ml	800 800	7-9 8-10	2-3 2-3	Tagliare a fette o a dadini. Con coperchio.
Patate	250	25 ml	800	5-7	2-3	Pelare e tagliare a pezzi di uguale dimensioni. Con coperchio.
Peperoni Porro	250 250	25 ml 50 ml	800 800	5-7 5-7	2-3 2-3	Tagliare a pezzi o a listarelle. Con coperchio.
Cavolo di Bruxelles, surgelato	300	50 ml	800	6-8	2-3	Con coperchio.
Crauti	250	25 ml	800	8-10	2-3	Con coperchio.

Tabelle e suggerimenti– Preparazione del pesce

Alimenti	Quantità (g)	Potenza (Watt)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Suggerimenti
Filetto di pesce	500	600	10-12	3	Con coperchio. A metà del tempo di cottura girare.
Pesce intero	800	800 400	2-3 7-9	2-3	Con coperchio. A metà del tempo di cottura girare. Se necessario, proteggere con pellicola di alluminio le estremità sottili del pesce.

Cuocere con il grill

Utilizzare la griglia in dotazione per ottenere buoni risultati di cottura con il grill.

Avvertenze importanti

1. Quando si mette in funzione il grill per la prima volta, è possibile che si formino fumo e cattivo odore, provocati dall'utilizzo di oli durante la produzione del forno.
2. Il vetro dello sportello si surriscalda durante il funzionamento del forno. **Tenere lontani i bambini quando il forno è in funzione!**
3. Anche le pareti del vano cottura si surriscaldano molto durante la cottura con il grill. Si consiglia pertanto l'utilizzo di guanti da cucina per prelevare le pietanze dal forno.
4. Generalmente, quando il grill viene fatto funzionare per periodi di tempo prolungati, le sue resistenze vengono momentaneamente disattivate dal termostato di sicurezza.
5. **Importante!** Se le pietanze vengono cotte o grigliate in contenitori, assicurarsi che questi siano adatti alle microonde. Vedi capitolo "Stoviglie adatte alle microonde".
6. Durante l'utilizzo del grill spruzzi di grasso potrebbero macchiare le resistenze e bruciarsi. È normale e non pregiudica il funzionamento.
7. Pulire il vano cottura e gli utensili dopo ogni utilizzo per impedire allo sporco di incrostarsi.

Cuocere con il grill

Tabelle e suggerimenti – Grill senza microonde

Alimenti	Quantità (g)	Tempo (min.)	Suggerimenti
Pesce			
Orata Sardine/caponi	800 6-8 pezzi	18-24 15-20	Ungere leggermente con il burro. Girare a metà tempo di cottura e speziare.
Carne			
Salsicce	6-8 pezzi	22-26	A metà del tempo di cottura bucherellare e girare.
Hamburger, surgelati	3 pezzi	18-20	Girare 2 o 3 volte.
Costata (dallo spessore di circa 3 cm)	400	25-30	A metà del tempo di cottura aggiungere olio e girare.
Pane			
Pane tostato	4 pezzi	1½-3	Controllare la tostatura.
Sandwich al forno	2 pezzi	5-10	Controllare la cottura.

Preriscaldare il grill per 2 minuti. In assenza di indicazioni contrarie, utilizzare la griglia per la cottura. Sistemare la griglia su un piatto che raccolga l'acqua e il grasso di cottura.

I tempi di cottura riportati sono puramente indicativi e possono essere modificati in base alla quantità e al tipo di pietanza che si vuole preparare. Si possono preparare carne e pesce dall'ottimo sapore, se prima di grigliarli li si unge con olio vegetale, li si spezia e li si lascia marinare per alcune ore. Salare solo dopo che sono stati grigliati.

Non si corre il rischio che le salsicce scoppino, se le si bucherella con una forchetta prima della cottura.

A metà procedimento di cottura iniziare a controllarlo e girare le pietanze.

Il grill è particolarmente adatto per la cottura di pezzi sottili di carne e pesce. I pezzi di carne sottili devono essere girati solo una volta, mentre quelli più spessi più volte.

Cuocere con il grill

Tabelle e suggerimenti – Combinazione microonde con grill

La combinazione microonde con grill è ideale per preparare velocemente le pietanze e per dorarle contemporaneamente. Gli alimenti possono anche essere gratinati.

Le microonde e il grill funzionano contemporaneamente: le microonde cuociono e il grill tosta.

Ricette	Quantità (g)	Stoviglie	Potenza (Watt)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)
Sformato di pasta	500	piane	400	12-17	3-5
Sformato di patate	800	piane	600	20-22	3-5
Lasagne	circa 800	piane	600	15-20	3-5
Sformato di ricotta	circa 500	piane	400	18-20	3-5
2 cosce di pollo fresche (sulla griglia)	200 g l'una	piane	400	10-15	3-5
Pollo	circa 1000	piane e ampie	400	35-40	3-5
Zuppa di cipolle gratinata	2 tazze da 200	scodelle	400	2-4	3-5

Prima di utilizzare stoviglie e contenitori vari, assicurarsi che siano adatti alle microonde. Utilizzare esclusivamente recipienti adatti.

I recipienti che vengono utilizzati per la modalità di cottura combinata, devono essere adatti sia alla cottura con le microonde sia a quella con il grill. Vedi capitolo "Stoviglie adatte alle microonde".

I valori riportati nella tabella sono puramente indicativi e possono variare a seconda dello stato di partenza, della temperatura, dell'umidità e del tipo di alimento scelto.

Se il tempo di cottura non è stato sufficiente per dorare la pietanza come desiderato, attivare la funzione "Grill" per altri 5 o 10 minuti.

Osservare i tempi di riposo e girare i pezzi di carne e pollame.

In assenza di indicazioni contrarie, utilizzare il piatto girevole per la cottura.

I valori indicati nelle tabelle si riferiscono ad un vano cottura freddo (non è necessario preriscaldarlo).

Cucinare con le microonde + Aria calda

Tabelle e suggerimenti – Preparazione di carne

Microonde / Aria calda

Alimento	Quantità (g)	Potenza (Watt)	Temperatura ºC	Tempo (min)	Tempo di riposo (min)	Suggerimenti
Spezzatino di manzo	1000	200	160/170	80/90	10	Recipiente senza coperchio.
Braciola di maiale	500/600	200	180/190	35/40	10	Recipiente senza coperchio.
Pollo, intero	1000/1200	400	190/200	30/40	10	Recipiente con coperchio. Petto in faccia in su. Non girare.
Pollo a pezzi	800	400	190/200	25/35	10	Recipiente senza coperchio. Sistemare le porzione con la pelle in faccia in su. Non girare.
Anatra	1500/1700	200	190/200	70/80	10	Recipiente con coperchio. Non girare.

Consigli per arrostire

Girare i pezzi di carne a metà cottura. Quando l’arrosto sarà pronto, lasciarlo riposare per altri 10 minuti a forno spento e chiuso. In tale modo, il succo della carne si spargerà meglio.

Aggiungere 2 a 3 cucchiai di minestra o sugo simile a base di carne magra e da 8 a 10 cucchiai di spezzatino, a seconda della quantità di carne.

La temperatura ed il tempo di arrosto dipendono dal tipo di alimento e dalla relativa grandezza.

Nel caso in cui il peso dell’arrosto non figuri in tabella, scegliere la segnalazione corrispondente al peso immediatamente inferiore e prolungare il tempo.

Consigli sulle stoviglie

Controllare che il recipiente ci stia all’interno del forno.

Recipienti di vetro caldi devono essere sistemati sopra un panno da cucina asciutto. Se tali recipienti sono sistemati su una superficie fredda o bagnata il vetro potrà fendere o spaccare. Usare delle presine per togliere i recipienti del forno.

Cucinare con Aria calda

Tabelle e suggerimenti – Torte

Alimento	Recipiente	Piano	Temperatura	Tempo (Min.)
Torta alle noci	Stampo con cono	1	170/180	30/35
Torta di frutta	Stampo con cerniera Ø 28 cm	2	150/160	35/45
Plumcake	Stampo con cono	1	170/190	30/45
Crostate salate	Stampo rotondo in vetro	2	160/180	50/70
Torta di pan di Spagna	Stampo con cerniera Ø 26 cm	1	160/170	40/45
Tronco	Tortiera in vetro	2	110	35/45
Torta alle ciliegie	Tortiera in vetro	2	170/180	35/45

Consigli sugli stampi per torte

Gli stampi più usati sono quelli neri in metallo. Se si usa in aggiunta il microonde, si devono usare stampi per torte in vetro, ceramica o plastica. Detti stampi devono essere resistenti a temperature fino ai 250ºC. Se si usano questo tipo di stampi, le torte rimarranno meno tostate.

Consigli su come cuocere torte

La temperatura e la cottura della torta dipendono dalla qualità e quantità della pasta. Tentare prima con una temperatura più bassa ed in seguito, se necessario, regolare su un valore più elevato. Ad una temperatura più bassa si riuscirà ad ottenere una tostatura più uniforme. Sistemare sempre lo stampo al centro del vassoio o sul piatto girevole.

Suggerimenti per cuocere

Come controllare se la torta è cotta:

Infilare uno stecchino nella parte più alta della torta. Se la pasta non rimarrà attaccata allo stecchino, la torta sarà pronta.

La torta diventa troppo scura

Cuocere ad una temperatura più bassa con un tempo più lungo.

La torta risulta troppa asciutta:

Fare diversi fori con uno stecchino sulla torta già pronta. Di seguito, innaffiare con succo od una bevanda alcolica. In una prossima volta, aumentare la temperatura di cottura in circa 10º con un tempo più corto.

La torta non si stacca quando si capovolge:

Lasciare raffreddare la torta, a cottura ultimata, durante 5 - 10 minuti, in tale modo, la torta si stacca più facilmente dallo stampo. Nel caso in cui la torta continuasse a non staccarsi, passare accuratamente con un coltello sui bordi. La volta successiva, imburrare bene lo stampo.

Consigli per risparmiare energia

Quando si cuoce più di una torta, si consiglia di infornarle una dopo l’altra. In tale modo si approfitta del calore residuale del forno e si riduce il tempo di cottura delle torte successive.

Utilizzare di preferenza stampi scuri, colorati o smaltati in nero, visto che assorbono meglio il calore.

In caso di tempi di cottura più lunghi si potrà spegnere il forno circa 10 minuti prima del tempo previsto ed, in questo modo, approfittare il calore residuale per ultimare la cottura.

.

Tipi di recipienti utilizzabili

Funzione microonde

Nella funzione microonde è importante tenere presente che le microonde vengono riflesse dalle superfici metalliche. Vetro, porcellana, ceramica, plastica e carta lasciano passare le microonde.

Per tale motivo, nel forno a microonde **non si devono utilizzare recipienti metallici o con parti metalliche.** Gli articoli da cucina in vetro e ceramica con **decorazioni o parti metalliche** (ad esempio il cristallo) non possono essere utilizzati.

I materiali **ideali** da utilizzare per la cottura in forno a microonde sono vetro, porcellana o ceramica refrattarie o plastica resistente al calore. Vetro o porcellana molto sottili e fragili devono essere utilizzati esclusivamente per brevi periodi di tempo (es. riscaldamento):

Gli alimenti caldi trasmettono calore alla stoviglia che può diventare molto calda. Usare sempre un **guanto da forno!**

Come provare i recipienti che si desidera utilizzare

Inserire il recipiente che si desidera utilizzare nel forno per 20 secondi alla massima potenza del microonde. Trascorso questo periodo, se risulta freddo o appena tiepido, è idoneo all'uso. Tuttavia, se si riscalda molto o provoca un arco elettrico, non è idoneo per l'uso nel microonde.

Funzioni Grill e Aria calda

Per la funzione grill, i recipienti devono essere resistenti a una temperatura di almeno 300°C.

I piatti in plastica non sono idonei per l'uso con il grill.

Funzioni combinate

Nelle funzioni combinate, i recipienti utilizzati devono essere idonei per l'uso in entrambe le funzioni microonde e grill.

Contenitori e pellicole di alluminio

Gi alimenti precotti in contenitori di alluminio o avvolti in pellicola di alluminio possono essere collocati nel forno a microonde purché si rispettino le seguenti condizioni:

- Rispettare le indicazioni del produttore scritte sulla confezione.
- I contenitori di alluminio non devono essere alti più di 3 cm e non devono venire a contatto con le pareti della cavità (**distanza minima 3 cm**). Il coperchio di alluminio deve essere asportato.
- Collocare il contenitore di alluminio direttamente sul piatto girevole. Se si utilizza la griglia, collocare il contenitore su un piatto in ceramica. Non collocare mai il contenitore direttamente sulla griglia!
- Il tempo di cottura sarà più lungo, in quanto le microonde penetrano nell'alimento soltanto dall'alto. In caso di dubbio, si consiglia di utilizzare solo piatti idonei per il microonde.
- La pellicola di alluminio può essere utilizzata per riflettere le microonde durante il processo di scongelamento. Gli alimenti delicati, come ad esempio il pollame o la carne trita, possono essere protetti dal calore eccessivo coprendone le rispettive estremità.
- **Importante:** La pellicola d'alluminio non deve venire a contatto con le pareti della cavità in quanto può provocare arco elettrico.

Coperchi

Si consiglia di utilizzare coperchi in vetro o plastica o pellicola trasparente in quanto:

1. Impediscono un'evaporazione eccessiva (soprattutto per tempi di cottura molto lunghi);
2. I tempi di cottura sono più brevi;
3. L'alimento non si essicca;
4. L'aroma si conserva.

Il coperchio deve essere provvisto di fori o apertura in modo che non si generi pressione. Anche i sacchetti di plastica devono essere aperti. I biberon o i vasetti con alimenti per bambini e contenitori analoghi possono essere riscaldati esclusivamente senza tappo / coperchio, in caso contrario potrebbero esplodere.

Tipi di recipienti utilizzabili

Tabella dei recipienti

La tabella seguente indica, in linea generale, quali tipi di recipienti sono idonei per ciascuna situazione.

Modalità di funzionamento / Tipo di recipiente	Microonde		Grill e Aria calda	Funzioni combinate (con microonde)
	Scongelamento / riscaldamento	Cottura		
Vetro e porcellana 1) Uso domestico, non pirofili, possono essere usati in lavastoviglie	sì	sì	no	no
Porcellana vetrificata Vetro e porcellana pirofili	sì	sì	sì	sì
Porcellana, porcellana dura 2) Non vetrificata o vetrificata senza decorazioni metalliche	sì	sì	no	no
Stoviglie di ceramica 2) vetrificate non vetrificate	 sì no	 sì no	 no no	 no no
Stoviglie di plastica 2) resistenti al calore fino a 100 °C resistenti al calore fino a 250°C	 sì sì	 no sì	 no no	 no no
Pellicole di plastica 3) Pellicola in plastica per alimenti Cellophane	 no sì	 no sì	 no no	 no no
Carta, cartone, carta da forno 4)	sì	no	no	no
Metallo Pellicola di alluminio Involucri di alluminio Accessori (Grill inferiore e superiore)	 sì no no	 no sì no	 sì sì sì	 no sì sì

1. Non sono ammessi bordi dorati o argentati ed il cristallo.
2. Attenersi alle istruzioni del produttore!
3. Non utilizzare fermagli metallici per chiudere i sacchetti. Praticare fori nei sacchetti. Utilizzare le pellicole soltanto per coprire gli alimenti.
4. Non utilizzare stoviglie di carta.
5. Sono ammessi esclusivamente contenitori di alluminio poco profondi senza coperchio. L’alluminio non deve venire a contatto con le pareti della cavità.

Pulizia e manutenzione

La pulizia rappresenta generalmente l'unico tipo di manutenzione necessaria.

Attenzione! Il forno a microonde deve essere pulito regolarmente provvedendo alla rimozione di tutti i resti di cottura. Se il forno non viene mantenuto pulito correttamente, la sua superficie si potrebbe danneggiare, **riducendo così i tempi di durata dell'apparecchio e creando, eventualmente, situazioni pericolose.**

Attenzione! Prima di iniziare la pulizia staccare l'apparecchio dall'alimentazione di rete. Togliere la spina dalla presa o disattivare il circuito di alimentazione dell'apparecchio.

Non utilizzare detergenti aggressivi o prodotti abrasivi, spugne abrasive e neppure oggetti appuntiti, perché potrebbero macchiare l'apparecchio.

Non utilizzare apparecchi di pulizia a pressione o a getto di vapore.

Frontale dell'apparecchio

È sufficiente pulire il frontale dell'apparecchio con un panno umido. Nel caso dovesse essere particolarmente sporco, aggiungere un paio di gocce di detergente all'acqua di pulizia. Asciugare quindi l'apparecchio con un panno asciutto.

Per la pulizia di **apparecchi con frontale di alluminio** utilizzare un detergente delicato per vetro e un panno morbido e senza pelucchi. Pulire la superficie in senso orizzontale e non facendo pressione.

Rimuovere immediatamente resti di calcare, grasso, amido e bianco d'uovo. Queste macchie potrebbero corrodere l'apparecchio.

Evitare che defluisca dell'acqua all'interno dell'apparecchio.

Vano cottura

Dopo ogni utilizzo pulire le pareti interne con un panno umido, perché in questo modo è più facile eliminare spruzzi e resti di cibo, prima che si incrostino.

Utilizzare un detergente non aggressivo per rimuovere le incrostazioni più tenaci. **Non utilizzare spray per forni o detergenti aggressivi o abrasivi.**

Assicurarsi che lo sportello e il frontale siano sempre molto puliti, al fine di assicurare il funzionamento perfetto dell'apparecchio.

Evitare che penetri acqua nelle fessure e nei fori di aerazione del microonde.

Pulire regolarmente il fondo del vano cottura, specialmente se vi si sono depositati liquidi, rimuovendo il piatto girevole e il suo supporto (con tanto di perno).

Non accendere l'apparecchio senza aver prima reinserito il piatto con il suo supporto.

Se il vano cottura dovesse essere molto sporco, appoggiare un bicchiere d'acqua sul piatto girevole e far funzionare il forno alla massima potenza per circa 2 o 3 minuti. Il vapore che si forma ammorbidisce le macchie di sporco, che possono poi essere facilmente rimosse con un panno morbido.

Per neutralizzare facilmente eventuali odori sgradevoli (p.e. quelli dopo la preparazione del pesce), aggiungere un paio di gocce di succo di limone o di aceto all'acqua di una tazza che sarà poi messa nel forno e riscaldata per 2 o 3 minuti a potenza massima (mettere un cucchiaino nella tazza per evitare un ritardo di bollitura).

Pulizia e manutenzione

Superficie superiore del vano cottura

Se dovesse essersi sporcata la superficie superiore interna dell'apparecchio, smontare il grill per facilitarne la pulizia.

Prima di sganciare il grill aspettare che si sia raffreddato per evitare il rischio di scottature.

Procedere quindi come segue:

1. Ruotare di 180° il supporto del grill **(1)**.
2. Abbassarlo quindi con cautela **(2)**. **Non fare troppa forza perché si rischia altrimenti di danneggiare l'apparecchio.**
3. Dopo aver provveduto alla pulizia della superficie, riportare il grill **(2)** nella sua posizione originaria procedendo nella sequenza inversa.

AVVISO IMPORTANTE: Il supporto del grill **(1)** può cadere durante la rotazione. In questo caso inserire il supporto del grill **(1)** nel foro che si trova sulla parte superiore della cavità e ruotarlo di 90º fino alla posizione di supporto per il grill **(2)**.

La copertura (3) che si trova sulla superficie superiore, deve essere sempre pulita. Resti di cottura che dovessero accumularsi sulla copertura potrebbero generare scintille o essere la causa di danni all'apparecchio.

Non utilizzare detergenti abrasivi o oggetti appuntiti.

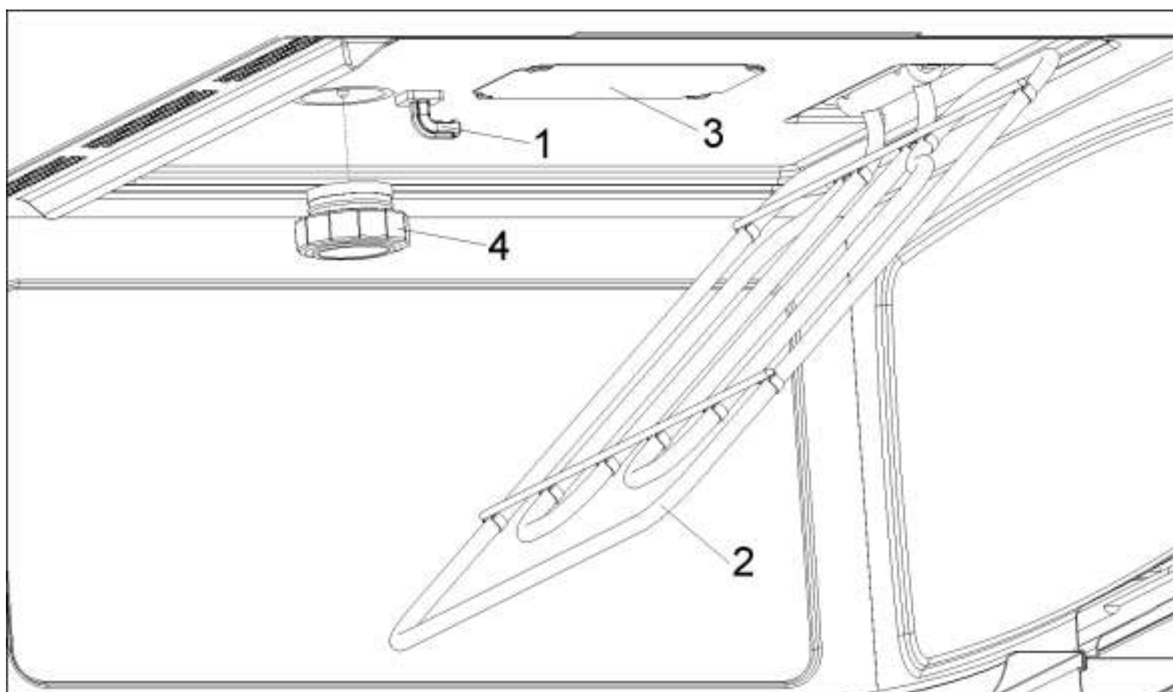
La rimozione della copertura potrebbe creare situazioni pericolose.

Il vetro per la copertura della luce **(4)** si trova sul cielo dell'apparecchio e può essere rimosso facilmente per essere pulito. Rimuovere il vetro di copertura svitandolo e pulirlo con acqua e detergente per piatti.

Accessori

Pulire gli accessori dopo ogni utilizzo. In caso dovessero essere molto sporchi, metterli prima in ammollo e quindi lavarli con una spazzola o una spugna. Gli accessori possono essere lavati nella lavastoviglie.

Assicurarsi che il piatto rotante e il suo supporto siano sempre puliti. Non accendere mai l'apparecchio senza aver prima reinserito il piatto con il suo supporto.



Guasti, cosa fare?

ATTENZIONE! Qualsiasi tipo di riparazione deve essere effettuato solo da personale specializzato. Qualsiasi riparazione che non venga eseguita da personale autorizzato dalla casa produttrice potrebbe rivelarsi pericolosa.

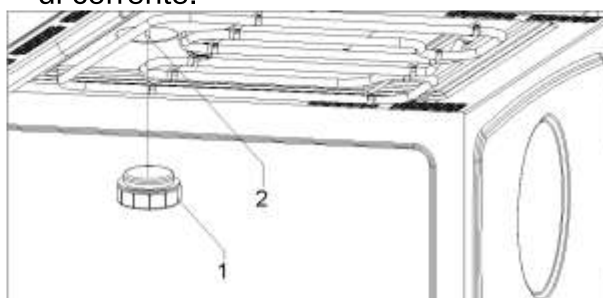
I seguenti guasti possono essere rimossi dall'utente senza che sia necessario l'intervento del Servizio Assistenza.

- **Il display è oscurato!** Controllare se
  - si è disattivata l'indicazione dell'ora (vedi capitolo "Impostazioni base").
- **Premendo i tasti non si attiva nessuna funzione!** Controllare se
  - si è attivato il blocco di messa in funzione (vedi capitolo "Impostazioni base").
- **L'apparecchio non funziona!** Controllare se
  - la spina è correttamente inserita nella presa,
  - è attivo il circuito di alimentazione del forno,
  - lo sportello è chiuso bene (lo sportello scatta quando si chiude),
  - degli elementi estranei si trovano tra sportello e frontale del vano interno.
- **Durante il funzionamento del forno si sentono rumori strani!** Controllare se
  - vengono generate scintille all'interno del forno a causa della presenza di elementi estranei di metallo (vedi capitolo "Stoviglie adatte");
  - le stoviglie toccano le pareti del vano cottura;
  - nel vano cottura si trovano spiedini o cucchiai.
- **Le pietanze non si riscaldano o si riscaldano molto lentamente!** Controllare se
  - si sono utilizzate inavvertitamente stoviglie metalliche;
  - il tempo di funzionamento e il livello di potenza impostati sono corretti;
  - il cibo sistemato nel vano cottura è in quantità maggiore o è più freddo del solito.
- **Le pietanze sono diventate troppo calde, si sono seccate o bruciate!** Controllare se si sono impostati un tempo di funzionamento e un livello di potenza corretti.
- **Al termine del procedimento di cottura si sente un rumore!** Non si tratta di un guasto. Al termine di una modalità di funzionamento la ventola di raffreddamento rimane accesa fino a quando la temperatura non è scesa a sufficienza.
- **Il forno funziona ma non si accende la luce interna!** Se tutti i programmi funzionano correttamente, significa che la lampadina si è probabilmente bruciata. Si può continuare ad utilizzare il forno.

Sostituzione della lampadina

Procedere come qui di seguito indicato per sostituire la lampadina.

- Staccare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica. Togliere la spina dalla presa o interrompere il circuito di alimentazione dell'apparecchio.
- Svitare la copertura della luce **(1)**.
- Rimuovere la lampada alogena **(2)**. **Attenzione! La lampadina può essere molto calda!**
- Inserire una nuova lampada alogena da 12V/20W. **Attenzione! Non toccare mai il vetro della lampadina direttamente con le dita perché la si potrebbe danneggiare.** Attenersi alle indicazioni del produttore della lampadina.
- Avvitare il vetro di copertura della lampadina **(1)**.
- Riallacciare l'apparecchio all'alimentazione di corrente.



Dati tecnici

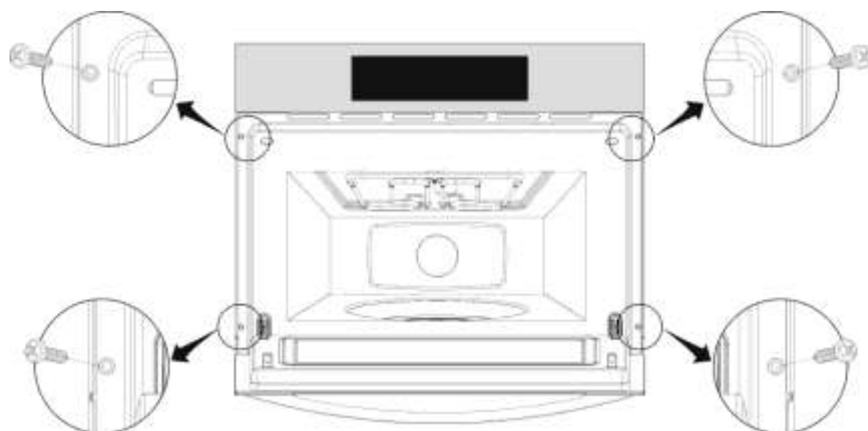
Descrizione delle modalità di funzionamento

Funzione		Potenza d'uscita microonde		Alimenti
	Microonde		200 W	Scongelare lentamente i cibi delicati; per scongelare e proseguire la cottura a bassa potenza.
			400 W	Cucinare carni, pesce e riso. Scongelare velocemente piccole quantità e cibi per neonati quali, ad es., biberon.
			600 W	Riscaldare e cucinare cibi.
			800 W	Cucinare verdure e patate. Cucinare gratinati e piatti preparati. Scongelare e cucinare piccole quantità.
			1000 W	Riscaldare liquidi
	Microonde + Grill		200 W	Gratinare toast
			400 W	Grigliare pollame e carne
			600 W	Cottura di vol-au-vent e sformati.
			800 W	Usare con cautela: cibo può bruciare
			1000 W	Usare con cautela: cibo può bruciare
	Grill	---	---	Grigliare
	Microonde + Aria calda		200 W	Meat roast and simmer
			400 W	Arrostire pollame.
			600 W	Altri arrosti veloce.
			800 W	Usare con cautela: cibo può bruciare.
			1000 W	Usare con cautela: cibo può bruciare.
	Aria calda	---	---	Arrostire e cuocere.
	Grill +Aria calda	---	---	Dorare il cibo.

Dati tecnici

- Tensione (CA) .... 230-240 V / 50 Hz
- Potenza richiesta .... 3400 W
- Potenza del grill.... .... 1500 W
- Potenza dell’aria calda. .... 1600 W
- Potenza erogata, microonde. .... 1000 W
- Frequenza del microonde … .... 2450 MHz
- Dimensioni esterne (LxAxP). .... 595 × 455 × 472 mm
- Dimensioni vano cottura (LxAxP) .... 420 × 210 × 390 mm
- Capacità forno. .... 32 l
- Peso .... 38 kg

Incasso / γκατάσταση



IT

- Inserire il microonde nella nicchia ed allinearlo.
- Aprire lo sportello del microonde e fissare l'apparecchio al mobile da cucina con le quattro viti allegate, come indicato nel disegno.

EL

- Σπρώξτε το φούρνο μέσα στο έπιπλο εντοιχισμού του και κεντράρετέ το.
- Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου μικροκυμάτων και στερεώστε τη συσκευή στο έπιπλο, χρησιμοποιώντας τις τέσσερις βίδες που τη συνοδεύουν. Τοποθετήστε τις βίδες στις μπροστινές αντίστοιχες τρύπες.